

Стешенко Д. О.*, Парфіненко А. Ю.**

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ЧИННИК РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ УКРАЇНИ

*Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу,*

**студентка кафедри туристичного бізнесу*

***кандидат історичних наук, доцент
м. Харків, Україна*

У ХХІ ст. туризм стає важливою сферою світової економіки, однак на фоні конкуренції споживчих уподобань виникає все більше необхідності в розвитку інших видів туризму. З огляду на це, дослідження гастрономічного туризму, аналіз факторів його виникнення і поширення, регіональних особливостей розвитку набуває в наш час особливої актуальності.

Питання перспектив розвитку гастрономічного туризму розглядали Бусигін А. П., Вольф Е., Комарніцький І., Мицько М. А., Русанов І. В., Федорченко В. К.

Одним з перспективних напрямків розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм, що являє спеціалізований вид туризму пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу [1; с. 74-76].

У 1998 році науковцем державного університету Bowling Green (США) Люсі Лонгом введено в обіг термін «гастрономічний туризм». У 2003 році Еріком Вольфом була заснована Міжнародна асоціація гастрономічного туризму, перейменована в Всесвітня Продовольча Туристична Асоціація (World Food Travel Association). Асоціація пропонує наступні докази щодо зростання популярності кулінарного туризму:

- Число веб-сайтів, які орієнтовані на залучення туристів в ресторани, зросла від дюжини, зафіксованої в 2003 році, до 173 на сьогоднішній день.
- Кількість туроператорів які спеціалізуються на гастрономічному туризмі виросла від декількох в 2003 році до 150 на сьогоднішній день [4].

У багатьох країнах створюється спеціальна інфраструктура для поціновувачів гарної та смачної їжі. Так у місті Кельні з 1993 року успішно функціонує музей шоколаду, який щорічно відвідує близько 650 тис. осіб. Експозиція музею представляє більш ніж 3000 річну історію шоколаду, починаючи зі священного напою індіанців і закінчуючи сучасною продукцією. Для дітей встановлені термінали з іграми та цікавими вікторинами на «шоколадну» тематику. В теплиці заввишки 10 м. відтворено тропічний ліс, де ростуть какао-боби. В кельнському шоколадному салоні можна продегустувати шоколад та придбати смачний сувенір.

В даний час чимало людей вибирають місце для відпочинку виходячи не тільки з наявності пляжів або кількості історичних пам'яток, а виходячи з гастрономічної привабливості тієї або іншої країни. У список країн які найбільш відповідають запитам мандрівників-гурманів, Британська Асоціація туроператорів включила Італію, Францію, Іспанію, Таїланд, Індію та Китай.

Розвиток гастрономічного туризму призвів до утворення турфірм, що

спеціалізуються на міжнародному гастрономічному туризмі, прикладом можуть служити такі компанії як : «Gourmet on Tour» (США), «The international kitchen» (Велика Британія), «Gourmet Getaways» (Італія).

Гастрономічний туризм має декілька напрямків:

- Тур по сільській місцевості – це перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні і продуктів, вироблених в цьому регіоні.
- Ресторанний тур – поїздка, що включає відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю. На першому місці серед «ресторанних» міст є Париж.
- Освітній тур – це тур, метою якого є навчання в спеціальних освітніх установах з кулінарної спеціалізацією, а також курсів і майстер-класів. Наприклад «Відкриття французької кухні» – 5 ночей в паризькому готелі з п'ятиденними кулінарними курсами.
- Подієвий тур – орієнтований на відвідування місцевості в певний час з метою участі у громадських та культурних заходах з гастрономічною тематикою. Наприклад Свято шоколаду у Львові, метою якого є підтримка іміджу міста як східноєвропейської столиці шоколаду.

Вітчизняні туристичні агентства роблять тільки перші спроби в розробці гастрономічних турів. Низка туристичних компаній організовує тематичні винні тури по Україні, наприклад, «По винних перлинах АРК», що охоплює Магарач, Масандру, Новий Світ, Коктебель, популярним є також тури «Винне місто під землею» (Інкерман), «Перлина біля моря» (Одеський коньячний завод «Шустов») [3; с. 108-112].

На Закарпатті презентували «Гастрономічний туристичний шлях», розроблений кафедрою туризму Ужгородського національного університету та туристично-інформаційним центром Закарпаття. Який представляє традиційні страви Закарпаття, кухню національних меншин, гастрономічні фестивалі (їх понад 30 протягом року) і заклади, в яких їх найкраще за всіх готують. Відповідно турист може вибрати русинський, угорський, циганський, німецький, єврейський, румунський, словацький гастрономічний маршрут [2; с. 288].

Значну роль у розвитку гастрономічного туризму та його різновидів відіграють гастрономічні свята і винні фестивалі. Традиційно в березні на гірськолижному курорті «Буковель» проходить фестиваль українських вареників, головним програмним завданням якого є рекламування вареників як особливої страви української національної кухні.

Програми таких турів включають демонстрацію процесу створення страв, ознайомлення з секретами майстрів кухарської справи.

На думку організаторів виставки UITT (Ukraine International Travel and Tourism) після проведення Євро-2012 в Україні у європейських футбольних фанів залишилися спогади про щедрі і недорогу місцеву кухню і легенди про місцеве пиво. Організатори UITT 2013 впевнені, що гастротури збільшать свою присутність в пакетних пропозиціях [5].

Відтак, дослідження гастрономічного туризму, його функціонально-організаційної структури та регіональних особливостей розвитку є дійовим

інструментом для подальшої розробки низки його тематичних напрямів.

Для забезпечення ефективного розвитку винного та гастрономічного туризму необхідно розпочати підготовку фахівців на основі бакалаврських та магістерських програм у спеціалізованих вищих навчальних закладах. Підготовка таких фахівців має включати як культурологічні, гастрономічні, технологічні аспекти, так і практичні навички вибору та дегустації кулінарної, вино-горілчаної та гастрономічної продукції, організації гурман-турів.

Вивчення кращого міжнародного досвіду розвитку гастрономічного туризму є основною для співпраці з кращими виробниками Італії, Франції, Швейцарії в галузі виноробної, харчової промисловості, впровадження сучасних екологічно чистих технологій вирощування сільськогосподарської сировини та виготовлення харчової продукції.

Важливим напрямком подальших досліджень мають стати організування майбутніх гастрономічних турів та фестивалів, а також популяризації кулінарного мистецтва і традицій України.

Література: 1. Бусыгин А.П. Как организовать кулинарный туризм? / А.П. Бусыгин // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2008. – № 2.- С. 74 – 76. 2. Мицько М.А. Закарпатська народна кухня / М.А. Мицько. – Ужгород: Закарпаття, 1997 – 288 с. 3. Оболенська Н. Кримське всесезоння / Н.Оболенська // Міжнародний туризм. – 2005. – № 6. – С.108–112. 4. <http://www.worldfoodtravel.org>- Офіційний сайт Всесвітньої продовольчої туристичної асоціації. 5. <http://www.uitt-kiev.com>- Офіційний сайт Туристичної виставки UI TT.

Сычева Я. Ю.

ОЛИМПИАДА В СОЧИ-2014 КАК НОВЫЙ ЭТАП РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА РОССИИ

*Тульский государственный педагогический университет
имени Л. Н. Толстого
студентка кафедры социокультурного сервиса, географии и туризма
научный руководитель:
кандидат исторических наук, доцент Ярцев С. В.
г. Тула, Российская Федерация*

В 2014 году в России пройдут XXII зимние Олимпийские игры. В связи с этим прогнозируются серьезные изменения на рынке туристических услуг. Во время проведения Олимпиады в Сочи-2014 в РФ будет находиться огромное количество иностранцев, и наша страна может заинтересовать гостей не только непосредственно спортивными событиями мирового уровня. Данное мероприятие станет уникальным шансом для раскрытия туристического потенциала России и развития туризма. Уже сейчас можно наблюдать огромный приток инвестиций для улучшения отельной и ресторанной инфраструктуры, разработку надлежащих для такого события изменений в законодательстве. Такого рода событие в дальнейшем